



به نام خدا

-مشخصات فردی-

نام: حسن نام خانوادگی: بزرگر مرتبه علمی: دانشیار پایه: ۲۲ وضعیت استخدام: رسمی قطعی

تلفن تماس: ۰۶۱۳۶۵۲۴۳۴۱

پست الکترونیک: hbarzegar@asnrukh.ac.ir - barzegarha@yahoo.com

آدرس محل کار: خوزستان- ملاثانی- دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان- دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی- گروه علوم و صنایع غذایی. کد پستی: ۶۳۴۱۷۷۳۶۳۷ تلفن: ۰۶۱۳۶۵۲۲۴۲۵ دورنگار: ۰۶۱۳۶۵۲۴۳۴۱

- سوابق تحصیلی -

دانشگاه	رشته	مقطع تحصیلی
شیراز	علوم و صنایع غذایی	کارشناسی
شیراز	علوم و صنایع غذایی	کارشناسی ارشد
تربیت مدرس	علوم و صنایع غذایی- تکنولوژی مواد غذایی	دکتری

- سوابق شغلی -

عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان از مهر ۸۳ تاکنون.

- سوابق اجرایی -

- ۱- مدیر روابط عمومی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان از مهر ۸۴ تا شهریور ۸۵
- ۲- مدیر گروه صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان از مهر ۸۵ تا شهریور ۸۸
- ۳- مدیر گروه صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان از مهر ۹۴ تا مهر ۹۸
- ۴- معاون آموزشی دانشکده علوم دامی و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان از آبان ۹۸ تا کنون.

- سوابق علمی-پژوهشی

الف- طرح های پژوهشی اجرا شده

- ۱- تاثیر برخی هیدرولوئیدها بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان باگت، ۱۳۸۶، حسن بزرگ، محمد حجتی. طرح تحقیقاتی شماره ۱۲-۸۵، محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.
- ۲- تاثیر کیتوزان بر زمان ماندگاری و قوام سس کچاب، ۱۳۸۷، حسن بزرگ، حسین جوینده، بهزاد ناصحی. طرح تحقیقاتی شماره ۴۳-۸۶، محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.
- ۳- بررسی تاثیر هیدرولوئیدها بر کیفیت اسپاگتی غنی شده با آرد کامل سویا، ۱۳۸۸، بهزاد ناصحی، حسن بزرگ. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.
- ۴- بررسی فعالیت ضد اکسایشی و ضد میکروبی عصاره های مختلف برگ بنه (*Pistacia atlantica*). ۱۳۹۳. حسن بزرگ، مرضیه پناهی. طرح تحقیقاتی شماره ۱/۱۱۹۰/۱۱۱۱. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.
- ۵- بررسی خواص فیزیکی، آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی فیلم های زیست تخریب پذیر پلی ساکلارید سویا حاوی اسانس مرزه. ۱۳۹۴. حسن بزرگ، وحید علیزاده. طرح تحقیقاتی شماره ۱/۶۶۱/۱۱۱۱. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.
- ۶- بررسی اثر پوشش کربوکسی متیل سلولز حاوی نانورس و اسانس نعناع بر ویژگی های انبار مانی تخم مرغ. ۱۳۹۴. بهزاد ناصحی، حسن بزرگ، مهران نوری، شیما جلدانی. طرح تحقیقاتی شماره ۱/۱۲۹۳/۱۱۱۱. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.
- ۷- ارزیابی ویژگی های ضد اکسایشی و ضد باکتریایی اسانس برگ لیمو. ۱۳۹۵. محمد حجتی، حسن بزرگ. طرح تحقیقاتی شماره ۱/۱۰۳۹/۱۱۱۱. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.
- ۸- ارزیابی ویژگی های ضد میکروبی عصاره آبی و اتانولی برگ درخت سپستان. ۱۳۹۶. حسین جوینده، محمد نوشاد، حسن بزرگ. طرح تحقیقاتی شماره ۱/۲۷۱/۱۱۱۱. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۹- بهینه سازی استخراج پلی ساکارید محلول در آب برگ زیتون (*Ole europaea*) و ارزیابی خصوصیات آنتی اکسیدانی آن. ۱۳۹۶. محمد امین مهرنیا، حسن برزگر، لیلا حق جو. طرح تحقیقاتی شماره ۹۶۱/۰۳. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۰- کاهش بیولوژیکی آفلاتوکسین M1 در ماست قالبی توسط باکتری های پروپیوتیک. ۱۳۹۷. حسین جوینده، بهزاد ناصحی، حسن برزگر. طرح تحقیقاتی شماره ۲/۴۱۱/۱۶۴. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۱- شناسایی ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضد میکروبی اسانس گلپر بر فی در شرایط آزمایشگاهی و تولید پوشش خوراکی بر پایه موسیلaz دانه شاهی و اسانس جهت افزایش زمان ماندگاری گوشت گوساله نگهداری شده در دمای یخچال. ۱۳۹۷. حسن برزگر، محمد امین مهرنیا، بهروز علیزاده بهبهانی. طرح تحقیقاتی شماره ۹۷۱/۰۴. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۲- ارزیابی فعالیت ضد میکروبی و برهمکنش عصاره های برگ سدر (*Ziziphus spina-christi*) و لور (*Ficus religiosa*) در شرایط برون تنی و اثر سایتو توکسیک آن بر رده سلوی HT29. ۱۳۹۸. حسن برزگر، محمد امین مهرنیا، بهروز علیزاده بهبهانی. طرح تحقیقاتی شماره ۹۸۱/۵۹. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۳- شناسایی ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضد باکتریایی اسانس ریحان سبز و برهمکنش آن با آنتی بیوتیک های تتراسایکلین و کلامفینیکل بر تعدادی از ریزاندامگان عامل عفونت و مسمومیت غذایی. ۱۳۹۷. حسن برزگر، بهروز علیزاده بهبهانی، محمد امین مهرنیا. طرح تحقیقاتی شماره ۹۷۱/۴۹. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۴- تأثیر پوشش صمغ فارسی حاوی روغن زیره بر کیفیت دانه های آماده به مصرف انار. حسن برزگر، اکبر جوکار، مرضیه اسلامی. ۱۳۹۸، طرح تحقیقاتی شماره ۹۵۱/۲۲. محل اجرا: مرکز تحقیقات کشاورزی زرقاران،

۱۵- بررسی خواص فیزیکی، آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی فیلم های زیست تخریب پذیر ترکیبی همی سلولز با گاس نیشکر - ژلاتین حاوی اسانس سیاوه دانه. حسن برزگر، محمد امین مهرنیا، مینا حسن زاده. اردیبهشت ۱۳۹۸. طرح پژوهشی ۹۵۱/۳۶. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۶- بررسی اثر پودر ریز جلبک اسپیروولینا پلاتنسیس به عنوان جایگزین سفیده تخم مرغ بر ویژگی های فیزیکو شیمیایی و حسی کیک اسفنجی طی زمان نگهداری. حسن برزگر، بهروز علیزاده بهبهانی، نگین زنگنه،

اخلاص عبدالنبی پور. ۱۳۹۹. طرح تحقیقاتی شماره ۹۸۱/۵۱. محل اجرا: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان.

۱۷- ارزیابی فعالیت ضدمیکروبی انسانس مینای نیشابوری در شرایط آزمایشگاهی و کاربرد آن در پوشش خوراکی زیست فعال حاصل از موسیلاز بارهنگ کارداری جهت افزایش عمر ماندگاری گوشت گوساله. محمد امین مهرنیا، بهروز علیزاده بهبهانی، حسن بزرگر و هادی تناور. ۱۴۰۰. طرح پژوهشی شماره ۹۹۱/۰۲.

۱۸- بررسی تولید پوشش خوراکی پروبیوتیکی بالنگوی شیرازی و لاکتوپاسیلوس برویس جهت افزایش ماندگاری گوشت گوسفندی. حسن بزرگر، ۱۴۰۰، طرح پژوهشی کاربردی.

۱۹- ارزیابی ویژگی‌های شیمیایی، فعالیت ضدمیکروبی و برهمکنش عصاره‌های مریم گلی تفتانی (*Salvia rhytidia Bent*) در شرایط آزمایشگاهی. حسن بزرگر، حسین جوینده، ۱۴۰۰/۳۴. طرح پژوهشی شماره ۱۴۰۰/۳۴.

۲۰- ارزیابی زنده‌مانی سویه پروبیوتیک لاکتوپاسیلوس فرمنتوم در آبمیوه سیب طی زمان نگهداری. بهروز علیزاده بهبهانی، حسن بزرگر، محمد امین مهرنیا. ۱۴۰۲. طرح پژوهشی شماره ۳۵ / ۱۴۰۰.

ب- مقالات علمی-پژوهشی

- ۱- کرباسی، ا، بزرگر، ح. و مصباحی، غ. ۱۳۸۴. مقایسه کیتوزان تولیدی از پوسته میگو به عنوان قوام دهنده در سس مایونز با کیتوزان تجاری و CMC. مجله علوم و صنایع غذایی، ۲(۳): ۷۶-۷۹.
- ۲- بزرگر، ح، کرباسی، ا، جمالیان، ج. و امین لاری، م. ۱۳۸۷. بررسی امکان استفاده از کیتوزان به عنوان یک نگهدارنده طبیعی در سس مایونز. علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی. ۴۳: ۳۶۱-۳۷۰.
- ۳- بزرگر، ح، حاجتی، م. و جوینده، ح. ۱۳۸۸. اثر برخی هیدروکلوفئیدها بر خواص رئولوژیک خمیر و بیاتی نان باگت. مجله علوم و صنایع غذایی. ۳: ۱۰۱-۱۰۷.
- ۴- بزرگر، ح، عزیزی، م. ح، بزرگر، م. و حمیدی، ز. ۱۳۹۲. ارزیابی و بهینه سازی فیلم نانوکامپوزیتی نشاسته- رس. فصلنامه علوم و صنایع غذایی. ۴۹ (۱۲): ۹۳-۹۱.
- ۵- بزرگر، ح، عزیزی، م. ح، بزرگر، م. و حمیدی، ز. ۱۳۹۲. تولید و ارزیابی خواص فیلم فعال نانوکامپوزیتی نشاسته - رس. حاوی انسانس دارچین و سوربات پتاسیم. پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. ۲(۲): ۱۷۸-۱۶۷.
- 6- Barzegar, H., Azizi, M. H., Barzegar, M & Hamidi, Z. 2014. Effect of potassium sorbate on antimicrobial and physical properties of starch_clay nanocomposite films. Carbohydrate Polymers. 110: 26-31.
- 7- کوراوند، ف، جوینده، ح، بزرگر، ح. و حاجتی، م. ۱۳۹۵. تاثیر زمان تیمار آنزیمی ترانس گلوتامیناز میکروبی بر خصوصیات فیلم خوراکی بر پایه ایزوله پروتئین آب پنیر. مهندسی بیوپسیستم ایران. ۴۷(۳): ۵۱۹-۵۲۷.

۸- علیزاده، و.، برزگر، ح.، ناصحی، ب. و سمواتی. و. ۱۳۹۶. ارزیابی خواص فیزیکی و ضد میکروبی فیلم خوراکی کیتوزان حاوی اسانس صمغ بنه. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳(۴): ۵۹۳-۵۸۴.

9- Ghani, Sh., Barzegar, H., Noshad, M. & Hojjati, M. 2018. The preparation, characterization and in vitro application evaluation of soluble soybean polysaccharide films incorporated with cinnamon essential oil nanoemulsions. International Journal of Biological Macromolecules. 112: 197-202.

۱۰- برزگر، ح. و علیزاده، و. ۱۳۹۶. بررسی خواص فیزیکی، ضد اکسایشی و ضد میکروبی فیلم‌های زیست تخریب پذیر پلی ساکارید سویا حاوی اسانس مرзе. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۷۱(۱۴): ۳۵-۴۵.

۱۱- پناهی، م.، برزگر، ح. و حجتی، م. ۱۳۹۶. تولید و ارزیابی خصوصیات فیلم خوراکی نشاسته ای حاوی اسانس صمغ بنه. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. ۶(۱): ۲۵-۳۸.

12- Alizadeh, V., Barzegar, H., Nasehi, B. & Samavati, V. 2018. Development of a chitosan-montmorillonite nanocomposite film containing *Satureja hortensis* essential oil. Iranian Food Science and Technology Research Journal. 13 (6): 131-143.

۱۳- برزگر، ح.، حجتی، م. و پناهی، م. ۱۳۹۶. بررسی فعالیت ضد اکسایشی و ضد میکروبی عصاره‌های مختلف برگ بنه (*Pistacia atlantica*). مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۶۹(۱۴): ۱۴۷-۱۵۸.

۱۴- پناهی، م.، برزگر، ح. و حجتی، م. ۱۳۹۶. بررسی اثر اسانس صمغ بنه بر خواص ضد میکروبی و ضد اکسایشی فیلم خوراکی نشاسته ای. فصلنامه فناوری‌های نوین غذایی. ۵(۱): ۷۷-۸۹.

15-Barzegar, H., Mehrnia, M. A., Nasehi, B. & Alipour, M. 2018. Fabrication of Peppermint essential oil nanoemulsions by spontaneous method: effect of preparing conditions on droplet size. Flavour and Fragrance Journal. 33 (4): 351-356.

۱۶- ناصحی، ب.، برزگر، ح.، نوریف، م. و جلدانی، ش. ۱۳۹۶. بررسی اثر پوشش کربوکسی متیل سلولز حاوی نانورس و اسانس نعناع بر ویژگی‌های انبار مانی تخم مرغ. مهندسی بیوپریسیم ایران. ۴۸(۲): ۲۲۹-۲۳۹.

17- Hojjati, M. & Barzegar, H. 2017. Chemical Composition and Biological Activities of lemon (*Citrus limon*) Leaf Essential Oil. Nutrition and Food Sciences Research. 4 (4): 15-24.

۱۸- علیزاده، و. و برزگر، ح. ۱۳۹۶. بررسی تاثیر نانوذرات رس بر خواص فیزیکی و ریز ساختاری فیلم نانوکامپوزیتی بر پایه هیدروکلورئید دانه اسپرزر. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۶۷(۱۴): ۳۵-۴۴.

۱۹- جلدانی، ش.، ناصحی، ب.، برزگر، ح. و سپهوند، ن. ع. ۱۳۹۶. بررسی اثر افزودن آرد کامل کینوا و صمغ زانتنان بر خصوصیات شیمیایی و حسی نان برابری به روش سطح پاسخ. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۴(۷۰): ۷۹-۸۹.

20- Anvar, A., Nasehi, B., Noshad, M. & Barzegar, H. 2016. Drying kinetics and optimization of microwave-assisted drying of quince pomace. Iranian Food Science and Technology Research Journal. 12 (6): 750-757.

- ۲۱- چهارطاق، ف، ناصحی، ب. و بزرگر، ح. ۱۳۹۶. بهینه سازی ویژگی‌های کیک رژیمی غنی شده با پودر برگ استویا. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۴(۶۹): ۳۱-۴۱.
- 22- Kouravand, F., Jooyande, H., Barzegar, H. & Hojjati, M. 2017. Characterization of cross-linked whey protein isolate-based films containing *Satureja khuzestanica* Jamzad essential oil. Journal of Food Processing and Preservation. 42: 1-10.
- ۲۳- امیرخمیریان، ر، جوینده، ح، حصاری، ج. و بزرگر، ح. ۱۳۹۶. بهینه سازی و بررسی خواص فیزیکوشیمیابی، حسی و میکروبی نوشیدنی پروبیوتیک لیمویی تولید شده بر پایه تراوه. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳(۵): ۸۳۰-۸۴۳.
- ۲۴- همت‌یار، س، حاجتی، م، جوینده، ح، بزرگر، ح. ۱۳۹۶. مطالعه ترکیبات شیمیابی از گیل ژاپنی و استخراج پلی ساکارید ان به عنوان یک ترکیب ضداکسایشی. نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی. ۲۷(۱): ۱۷۱-۱۸۱.
- ۲۵- جوینده، ح، نوشاد، م. و بزرگر، ح. ۱۳۹۶. فعالیت ضدمیکروبی و برهمکنش عصاره‌های آبی و اتانولی برگ سپستان (Cordia myxa) بر میکروارگانیسم‌های بیماری زا در شرایط برون تنی. فصلنامه بیماری‌های عفونی و گرم‌سیری. ۷۹(۴۱): ۵۰.
- ۲۶- امیرخمیریان، ر، جوینده، ح، حصاری، ج. و بزرگر، ح. ۱۳۹۶. بهینه سازی و بررسی خواص فیزیکوشیمیابی، میکروبی و حسی نوشیدنی پروبیوتیک پرتقالی تولید شده بر پایه تراوه. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۴(۶۵): ۱۸۵-۱۹۷.
- ۲۷- ناصحی، ب، پایدار، ز، بزرگر، ح. و حاجتی، م. ۱۳۹۷. بررسی تاثیر افزودن آرد شنبیله بر ویژگی‌های آرد، خمیر و نان بربری. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۷۷(۱۵): ۱۲۳-۱۳۳.
- ۲۸- دهقان، ن، بزرگر، ح، مهرنیا، م. ا و جوینده، ح. ۱۳۹۷. بررسی اثر افزودن عصاره مтанولی پوست سبز بنه (Pistacia atlantica) بر پایداری اکسایشی روغن سویا. فصلنامه فناوری‌های نوین غذایی. ۵(۳): ۴۹۹-۵۰۷.
- ۲۹- بزرگر، ح، مهرنیا، م. ا و حسن‌زاده، م. ۱۳۹۷. بررسی خواص فیزیکوشیمیابی و مکانیکی فیلم‌های زیست تخریب پذیر همی سلولز-ژلاتین. مهندسی بیوسیستم ایران. ۴۹(۶): ۶۰۹-۶۱۹.
- ۳۰- علیرضايی، ن. و بزرگر، ح. ۱۳۹۷. بررسی تاثیر هیدروکلوفیدهای اینولین و گوار بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و بافت نان قالبی به روش سطح پاسخ (RSM). نشریه نوآوری در علوم و فناوری غذایی. ۱۰(۱): ۱۳۱-۱۴۱.
- ۳۱- کرد زنگنه، ص، قربانی، م. ر، طاطار، ا. و بزرگر، ح. ۱۳۹۷. تاثیر سطوح مختلف عصاره برگ پسته وحشی بر عملکرد، جمعیت میکروبی سکومها و پاسخ ایمنی جوجه‌های گوشتی. نشریه پژوهش‌های علوم دامی ایران. ۱۰(۳): ۳۶۷-۳۷۹.
- 32- Jaldani, Sh., Nasehi, B., Barzegar, H. & Sepahvand, N. A. 2018. Optimization of Physical and Imaging Properties of Flat Bread Enriched with Quinoa Flour. Nutrition and Food Sciences Research. 5 (3): 25-34.
- ۳۳- یوسفی، ع، ناصحی، ب. و بزرگر، ح. ۱۳۹۷. بهینه یابی ویژگی‌های دونات غنی شده با پودر پالپ پرتقال. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. ۷(۳): ۲۹۷-۳۰۸.

- ۳۴- نوروزی، ف.، حجتی، م.، جوینده، ح. و برزگر، ح. ۱۳۹۷. استفاده از اسانس ترخون در سس مایونز به عنوان یک آنتیاکسیدان طبیعی. نشریه پژوهش‌های صنایع غذایی. ۲۸ (۳): ۸۵-۹۹.
- ۳۵- نصرت الهی، ک.، برزگر، ح.، جوینده، ح. و قربانی، م. ر. ۱۳۹۷. بررسی تاثیر عصاره مرزه (*Satureja hortensis*) بر کیفیت و زمان ماندگاری گوشت مرغ نگهداری شده در یخچال. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۵ (۱۵): ۱۶۷-۱۷۶.
- ۳۶- جعفری، س.، حجتی، م.، جوینده، ح.، نوشاد، م. و برزگر، ح. ۱۳۹۷. تاثیر صمغ زانتان و پلی‌ساکارید محلول در آب سویا بر ویژگیهای شربت خاکشیر فراسودمند. نشریه فرآوری و نگهداری مواد غذایی. ۱۰ (۲): ۶۳-۸۰.
- ۳۷- برزگر، ح.، مهرنیا، م. ا. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۳۹۷. تعیین ترکیبات شیمیایی، فعالیت آنتیاکسیدانی و اثر ضد میکروبی اسانس گلپر بر روی بر میکرووارگانیسم‌های عامل عفونت و مسمومیت غذایی. فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی. ۴ (۴): ۲۸-۱۵.
- 38- Nazari, M. Mehrnia, M. A., Jooyandeh, H. and Barzegar, H. 2019. Preparation and characterization of water in sesame oil microemulsion by spontaneous method. Journal of Food Process Engineering. 42 (4): 1-8.
- 39- Nazari, M. Mehrnia, M. A., Jooyandeh, H. and Barzegar, H. 2019. Effect of vitamin C load on preparing water in oil microemulsions using spontaneous method. Iranian Food Science and Technology Research Journal. 15 (3): 61-68.
- 40- Anvar, A., Nasehi, B., Noshad, M. and Barzegar, H. 2019. Improvement of Physicochemical and Nutritional quality of sponge cake fortified with microwave- air dried quince pomace. Iranian Food Science and Technology Research Journal. 15(3): 69-79.
- ۴۱- برزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و مهرنیا، م. ا. ۱۳۹۸. شناسایی ترکیبات شیمیایی و فعالیت ضدباکتریایی اسانس ریحان سبز و برهmekش آن با آنتی‌بیوتیک‌های تتراسایکلین و کلرامفنیکل بر تعدادی از ریزاندامگان عامل عفونت و مسمومیت غذایی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۹۰ (۱۶): ۱۱۳-۱۲۵.
- ۴۲- ترابی، ف.، جوینده، ح.، نوشاد، م. و برزگر، ح. ۱۳۹۸. مدل سازی و بهینه یابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی، حسی و قابلیت زندگانی باکتری لاکتوپاسیلوس/سیدوفیلوس در پنیر فراپالوده سین بیوتیک حاوی آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی، محلول پودر آب پنیر و اینولین. نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی. ۸ (۲): ۱۳۷-۱۵۰.
- 43- Mehrnia, M. A., Barzegar, H. & Haghjoo, L. 2020. Optimization of polysaccharide extraction from olive leaves and evaluation of its antioxidant and rheological properties. Iranian Food Science and Technology Research Journal. 15 (6): 133-144.
- ۴۴- داراپور، م.، ناصحی، ب.، برزگر، ح. و جوینده، ح. ۱۳۹۸. بهینه یابی فرمول و فرآیند دونات غنی شده با باگاس نیشکر و پلی‌ساکارید محلول سویا. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۵ (۵): ۶۳۵-۶۴۷.
- ۴۵- انصاری پور، ا. ح.، مهرنیا، م. ا.، نوشاد، م.، برزگر، ح. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۳۹۸. اثر ضد میکروبی اسانس سیر بر تعدادی از ریزاندامگان بیماریزای غذایی، تعیین ترکیبات شیمیایی و فعالیت آنتیاکسیدانی آن. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۹۱ (۱۶): ۱۷-۲۹.
- 46- Ghani, Sh., Barzegar, H., Noshad, M. & Hojjati, M. 2019. Development of nanoemulsion-based antimicrobial activity of cinnamon prepared with soy protein isolate-lecithin. Journal of Food and Bioprocess Engineering, 2 (2): 147-154.

۴۷- حاتمیان، م، نوشاد، م، آبدانان، س. و برزگر، ح. ۱۳۹۸. بررسی اثر افروdon آرد دانه چیای برشته شده بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی نان بربری طی انبارمانی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۹۳ (۱۶): ۷۱-۸۳.

48- Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B. & Mehrnia, M. A. 2020. Quality retention and shelf-life extension of fresh beef using *Lepidium sativum* seed mucilage-based edible coating containing *Heracleum lasiopetalum* essential oil: an experimental and modeling study. Food Science and Biotechnology. 29: 717-728.

۴۹- تناور، ه، برزگر، ح، علیزاده بهبهانی، ب. و مهرنیا، م. ۱۳۹۸. ارزیابی فعالیت ضدمیکروبی اسانس پونه بر تعدادی از پاتوژنهای غذایی و برهمکنش آن با آنتی‌بیوتیک‌های جنتامایسین و کلرامفنیکل در شرایط محیط کشت. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۹۷ (۱۶): ۸۷-۷۷.

۵۰- حق جو، ل، برزگر، ح. و جوینده، ح. ۱۳۹۸. بررسی اثر روش‌های مختلف خشک کردن بر ترکیب شیمیایی و ویژگی‌های ضداسایشی عصاره متابولی برگ زیتون. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۹۷ (۱۶): ۱۴۹-۱۵۹.

۵۱- تناور، ه، برزگر، ح، علیزاده بهبهانی، ب. و مهرنیا، م. ۱۳۹۹. اسانس پونه: ترکیبات شیمیایی، فعالیت آنتی‌اکسیدانی، فنل کل و اثر سایتوکسیک آن بر رده سلولی 29 HT. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۶ (۵): ۶۴۳-۶۵۳.

52- Hatamian, M., Noshad, M., Abdanan, S. & Barzegar, H. 2020. Effect of roasting treatment on functional and antioxidant properties of chia seed flours. NFS Journal. 21: 1-8.

۵۳- مجدى، ب، مهرنیا، م. ا، برزگر، ح. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۳۹۹. اثر ضدباکتریایی اسانس زردچوبه با و بدون آنتی‌بیوتیک‌های درمانی بر تعدادی سویه‌ی استاندارد بیماریزا: مطالعه در شرایط آزمایشگاهی. فصلنامه بیماری‌های عفونی و گرمسیری. ۷۸: ۱۷-۲۷.

۵۴- ایوانی، ف، ناصحی، ب، نوشاد، م. و برزگر، ح. ۱۳۹۹. بررسی اثر جایگزینی آرد گندم با پودر هسته انار بر ویژگی‌های کیفی کیک اسفنجی. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۶ (۴): ۴۵۲-۴۳۷.

۵۵- نصری، ف، برزگر، ح، علیزاده بهبهانی، ب. و جوینده، ح. ۱۳۹۹. بررسی اثر پودر خوشاریزه (*Echinophora platyloba*) بر ویژگی‌های میکروبی، فیزیکوشیمیایی و حسی خیار شور طی مدت نگهداری. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۱۵ (۴): ۷۰-۶۱.

56- Kouravand, F., Jooyandeh, H., Barzegar, H. & Hojjati, M. 2020. Mechanical, barrier and structural properties of whey protein isolate-based films treated by microbial transglutaminase. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences. 9 (5): 960-964.

۵۷- برزگر، ح، علیزاده بهبهانی، ب، زنگنه، ن. و عبدالنبوی پور، ا. ۱۳۹۹. بررسی اثر پودر ریز جلبک اسپیروولینا پلاتنسیس به عنوان جایگزین سفیده تخم مرغ بر ویژگی‌های کیک اسفنجی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۰۸ (۱۷): ۴۴-۳۱.

۵۸- نصری، ف.، بزرگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و جوینده، ح. ۱۳۹۹. شناسایی ترکیبات شیمیایی، پتانسیل آنتیاکسیدانی و اثر ضدمیکروبی عصاره گیاه خواریزمه بر تعدادی از باکتریهای شاخص عفونت و مسمومیت غذایی. *فصلنامه میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی*. ۶(۲): ۴۸-۵۵.

۵۹- بزرگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب.، مهرنیا، م. ا. و تناور، م. ۱۳۹۹. گروههای عاملی و فعالیت ضدمیکروبی عصاره آبی برگ سدر بر باکتریهای /شرشیا کلی، سودوموناس ائروژینوزا، استافیلوکوکوس اورئوس و لیستریا /ینوکو/. *فصلنامه بیماریهای عفونی و گرمسیری*. ۱۰: ۱-۶.

۶۰- حاتمیان، م.، نوشاد، م.، آبدانان، س. و بزرگر، ح. ۱۳۹۹. مدلسازی هوشمند بافت نان به کمک روش اندازه گیری صوت و شبکه عصبی (مطالعه موردی ننان غنی شده با چیا). *فصلنامه فناوریهای نوین غذایی*. ۷(۴): ۵۳۴-۵۱۷.

۶۱- موسیوند، ح.، حجتی، م.، جوینده، ح.، بزرگر، ح. و ذکی دیزجی، ح. ۱۳۹۹. تاثیر جایگزینی شکر با پودر شیره انگور بر ویژگیهای کیک فوجانی. *نشریه پژوهش های صنایع غذایی*. ۳۰(۲): ۱۸۸-۱۷۵.

62- Alinejad, M., Hojjati, M., Barzegar, H., Shahbazi, S. & Askari, H. 2020. Effect of gamma irradiation on the physicochemical properties of pistachio (*Pistacia vera L.*) nuts. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 15 (1): 199-209.

۶۳- زنگنه، ن.، بزرگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و مهرنیا، م. ا. ۱۳۹۹. بررسی اثر سطوح مختلف ریز جلبک /سپیروولینا پلاتنسیس بر ویژگی های تغذیه ای، فیزیکوشیمیایی و حسی کیک اسفنجی. *نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران*. ۱۶(۲): ۲۲۰-۲۰۷.

۶۴- ترابی، ف.، جوینده، ح.، نوشاد، م. و بزرگر، ح. ۱۳۹۹. ویژگی های رنگ، بافت و قابلیت پذیرش پنیر سفید فراپالوده سین بیوتیک تیمار شده با آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی طی نگهداری. *مجله علوم و صنایع غذایی*. ۹۸(۱۷): ۱۳۵-۱۴۵.

65- Afsharnia, F., Ghaseminejad, M., Barzegar, H. & Ghasemi, P. 2021. Texture estimation model for mulberry fruit from linear measurements. *Journal of Horticulture and Postharvest Research*. 4(3): 11-24.

۶۶- علیزاده بهبهانی، ب.، بزرگر، ح.، مهرنیا، م. ا. و تناور، م. ۱۳۹۹. گروههای عاملی و فعالیت ضدمیکروبی عصاره آبی برگ انجیر معابد بر تعدادی از باکتریهای استاندارد بیماریزا در شرایط آزمایشگاهی. *فصلنامه بیماریهای عفونی و گرمسیری*. ۹۱-۲۲: ۲۵.

۶۷- زنگنه، ن.، بزرگر، ح.، نوشاد، م. و حجتی، م. ۱۴۰۰. بررسی اثر افزودن آرد قسمتهای مختلف سندج (*Elaeagnus angustifolia*) بر ویژگی های کیک اسفنجی بدون گلوتون. *نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران*. ۱۷(۱): ۶۹-۸۱.

۶۸- مومن زاده، س.، جوینده، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و بزرگر، ح. ۱۴۰۰. ارزیابی ویژگی های پروبیوتیکی و ضد باکتریایی *Lactobacillus fermentum* SL163-4. *نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران*. ۱۷(۲): ۱۹۸-۱۸۹.

۶۹- مجדי، ب.، مهرنیا، م. ا.، بزرگر، ح. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۴۰۰. تعیین ساختار، ترکیبات و ویژگی های شیمیایی، فعالیت ضد اکسایشی و اثر سایتو توکسیک اسانس زرد چوبه. *نشریه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران*. ۱۷(۲): ۲۲۷-۲۱۷.

۷۰- نمازی، پ.، بزرگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و مهرنیا، م. ا. ۱۴۰۰. بررسی گروههای عاملی زیست فعل، قدرت آنتیاکسیدانی، فنول و فلاونوئید کل عصاره فلفل دلمهای قرمز. *مجله علوم و صنایع غذایی ایران*. ۱۱۳(۱۸): ۱۱۱-۱۳۰.

۷۱- مهرنیا، م. ا. علیزاده بهبهانی، ب.، بروزگر، ح. و تناور، ه. ۱۴۰۰. انسانس مینای نیشابوری: قدرت آنتیاکسیدانی، فنل و فلاونوئید کل و اثر ضدمیکروبی آن بر تعدادی از باکتریهای گرم مثبت و گرم منفی در شرایط آزمایشگاهی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۱۲ (۱۸): ۱۸۹-۱۹۸.

۷۲- نمازی، پ.، علیزاده بهبهانی، ب.، بروزگر، ح. و مهرنیا، م. ا. ۱۴۰۰. مقایسه اثر عصاره اتانولی فلفل دلمه‌ای قرمز و نالیدیکسیک اسید بر میکروارگانیسم‌های بیماریزا. فصلنامه بیماریهای عفونی و گرمسیری. ۸-۱۹ (۹۲): ۲۶.

73- Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B. & Fallah, F. 2021. Safety, probiotic properties, antimicrobial activity, and technological performance of *Lactobacillus* strains isolated from Iranian raw milk cheeses. Food Science and Nutrition. 9(8): 4094-4107.

۷۴- بروزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و نوشاد، م. ۱۴۰۰. ارزیابی فنل و فلاونوئید کل، قدرت آنتیاکسیدانی و فعالیت ضدمیکروبی عصاره آبی حنا بر تعدادی از باکتریهای گرم مثبت و گرم منفی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۱۶ (۱۸): ۳۳۵-۳۲۷.

75- Tanavar, H., Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B. & Mehrnia, M. A. 2021. Investigation of the chemical properties of *Mentha pulegium* essential oil and its application in *Ocimum basilicum* seed mucilage edible coating for extending the quality and shelf life of veal stored in refrigerator (4°C). Food Science and Nutrition. 9 (10): 5600-5615.

۷۶- نوشاد، م.، علیزاده بهبهانی، ب. و بروزگر، ح. ۱۴۰۰. تعیین قدرت آنتیاکسیدانی و فعالیت ضدمیکروبی عصاره هیدروالکلی سرخارگل بر/اشرشیا کلی، سالمونلا تیفی، استافیلوکوکوس/اورئوس و باسیلوس سرئوس. فصلنامه بیماری‌های عفونی و گرمسیری. ۴۴-۵۳ (۹۳): ۲۶.

77-Jokar, A., Barzegar, H., Maftoon Azad, N. & Shahamirian, M. 2021. Effects of cinnamon essential oil and Persian gum on preservation of pomegranate arils. Food Science and Nutrition. 9(5): 2585-2596.

۷۸- علادی، م.، مهرنیا، م. ا. بروزگر، ح. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۴۰۰. بررسی گروههای عاملی، ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی، فعالیت آنتیاکسیدانی و ضدمیکروبی انسانس اسطوخودوس لارستانی: یک مطالعه آزمایشگاهی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۱۹ (۱۸): ۶۱-۷۶.

۷۹- علیزاده بهبهانی، ب.، مهرنیا، م. ا. بروزگر، ح. و تناور، ه. ۱۴۰۰. اثر پوشش بارهنج کاردی و انسانس مینای نیشابوری بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی، میکربیولوژی و حسی گوشت گوساله طی دوره نگهداری. مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران. ۱۰۷-۱۲۲.

۸۰- مومن زاده، س.، جوینده، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و بروزگر، ح. ۱۴۰۰. بررسی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و حسی ماست همزده سین بیوتیک نیم چرب حاوی گیاه پنیرک (*Malva neglecta*) و لاکتولوز. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۲۰ (۱۸): ۳۶۳-۳۵۳.

۸۱- علیزاده بهبهانی، ب.، نوشاد، م. و بروزگر، ح. ۱۴۰۰. بررسی فعالیت ضدمیکروبی عصاره اتانولی سماق بر تعدادی از میکروارگانیسم‌های بیماری-زا در شرایط برون‌تنی. فصلنامه بیماری‌های عفونی و گرمسیری. ۲۶ (۹۴): ۱۹-۱۲.

۸۲- مجدى، ب.، مهرنیا، م. ا. بروزگر، ح. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۴۰۱. بررسی اثر انسانس زردچوبه (*Curcuma longa L.*) بر پایداری اکسایشی روغن سویا. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۲۲ (۱۹): ۳۴۸-۳۳۵.

83- Khodaman, E., Barzegar, H., Jokar, H. and Jooyandeh, H. 2022. Production and evaluation of Physicochemical, Mechanical and Antimicrobial Properties of Chia (*Salvia hispanica L.*)

mucilage-gelatin based Edible Films Incorporated with Chitosan Nanoparticles. Journal of Food Measurement and Characterization. 16: 3547- 3556.

- ۸۴- خلیلی، آ.، بزرگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و نوشاد، م. ۱۴۰۱. ارزیابی فعالیت آنتیاکسیدانی و ضدمیکروبی عصاره برگ رملیک (*Ziziphus nummularia*) در شرایط آزمایشگاهی. فصلنامه بیماری‌های عفونی و گرمسیری. ۹۷(۲۷): ۱-۹.
- ۸۵- بزرگر، ح. و جوینده، ح. ۱۴۰۱. ارزیابی فنول و فلاونوئید کل، پتانسیل آنتیاکسیدانی و فعالیت ضدمیکروبی عصاره مریم گلی تفتانی برتعادی از باکتری‌های گرم مثبت و گرم منفی در شرایط آزمایشگاهی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۲۵(۱۹): ۱۹۵-۲۰۳.
- ۸۶- دهقان، ن.، بزرگر، ح.، مهرنیا، م. و جوینده، ح. ۱۴۰۱. ارزیابی پایداری اکسیاکی روغن سویا مخلوط با روغن بنه (۳۴۳-۳۵۴). مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۰(۱۹).
- 87- Jooyandeh, H., Momenzade, S., Alizadeh Behbahani, B. and Barzegar, H. 2023. Effect of *Malva neglecta* and lactulose on survival of *Lactobacillus fermentum* and textural properties of symbiotic stirred yogurt. Journal of Food Science and Technology. 60(3):1136-1143.
- ۸۷- اسلامی، م.، بزرگر، ح.، ناصحی، ب. و نوشاد، م. ۱۴۰۱. بررسی تاثیر پوشش خوراکی صمغ فارسی بر عمرنگهداری توت فرنگی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۱(۱۹): ۸۱-۷۱.
- ۸۸- گودرزی شمس آبادی، ب.، مهرنیا، م.، نوشاد، م.، علیزاده بهبهانی، ب. و بزرگر، ح. ۱۴۰۱. تاثیر مایکروویو بر میزان استخراج موسیلاژ دانه "به" و بهینه‌سازی آن با استفاده از روش سطح پاسخ. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۱(۱۹): ۱۱۵-۱۰۱.
- 89- Mousanejadi, N., Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B. and Jooyandeh, H. 2023. Production and evaluation of a functional fruit beverage consisting of mango juice and probiotic bacteria. Journal of Food Measurement and Characterization. <https://doi.org/10.1007/s11694-023-01862-3>.
- ۹۰- احمدی، ز.، بزرگر، ح.، حاجتی، م. و ناصحی، ب. ۱۴۰۱. بررسی تاثیر رقم و روش استخراج بر فعالیت آنتیاکسیدانی عصاره هسته چند رقم خرمای استان بوشهر. مجله فرآوری و نگهداری ماد غذایی. ۱۴(۴): ۱۶-۱.
- ۹۱- داراپور، م.، ناصحی، ب.، بزرگر، ح. و جوینده، ح. ۱۴۰۱. ارزیابی اثر باگاس و پلیساکارید محلول سویا بر ویژگی‌های تصویری دونات. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۲(۱۹): ۳۹۵-۳۸۷.
- 92- Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B., Mirzaei, A. and Ghodsi Sheikhjan, M. 2023. Assessing the protection mechanisms against *Enterobacter aerogenes* by analyzing aggregation, adherence, antagonistic activity, and safety properties of potentially probiotic strain *Lactobacillus brevis* G145. Microbial Pathogenesis. 181: 106175.
- ۹۳- صفری، ا.، بزرگر، ح.، جوینده، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و نوشاد، م. ۱۴۰۲. شناسایی گروههای عاملی، محتوای فل و فلاونوئید کل، پتانسیل آنتیاکسیدانی و فعالیت ضدمیکروبی عصاره آبی فلفل سیاه و برهمکنش آن با آنتیبیوتیک‌های کلرامفینیکل و آمفوتیریسین B. نشریه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۹(۱): ۹۳-۷۹.
- 94- Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B., Mirzaei, A. and Ghodsi Sheikhjan, M. 2023. Evaluation of the physicochemical and microbial properties of lamb meat coated with Shirazi balangu seed mucilage-based edible coating containing cell-free supernatant of *Levilactobacillus brevis* G145. Food Chemistry Advances. 3: 100456.
- ۹۵- بوحید، ا.، جوینده، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و بزرگر، ح. ۱۴۰۲. تأثیر آنزیم ترانس‌گلوتامیناز و صمغ کاراگینان بر خواص حسی، بافت و ویژگی‌های میکروبی پنیر فراپالوده کم چرب. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۳۹(۲۰): ۱۳-۱.
- 96-Alizadeh Behbahani, B., Barzegar, H., Mehrnia, M. A. & Ghodsi Sheikhjan, M. 2023. Probiotic Characterization of *Limosilactobacillus fermentum* Isolated from Local Yogurt: Interaction with Pathogenic Bacteria and Caco-2 Enteric Cell Line . Nutrition and Food Science Research. 10 (1): 37-45.
- 97- Barzegar, H., Alizadeh Behbahani, B., Mirzaei, A. and Ghodsi Sheikhjan, M. 2023. Prediction of physicochemical and sensory parameters of coated lamb meat based on a novel edible coating. Journal of Food Measurement and Characterization. Accepted.

- ۹۸- بروزگر، ح. و علیزاده بهبهانی، ب. ۱۴۰.۲. اثر ضدمیکروبی عصاره آبی تلخه بر باکتری‌های /اشرشیا کلی، سالمونلا تیفی، لیستریا مونوسیتوفیز و باسیلوس سرئوس در شرایط برون‌تنی. مجله علوم و صنایع غذایی ایران. ۱۴۳ (۲۰): ۱۵۰-۱۵۸.
- ۹۹- بروزگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و حجتی، م. ۱۴۰.۲. بهبود عمر نگهداری گوشت گوسفندی با استفاده از پوشش خوراکی مبتنی بر موسيلاژ قدومه شهری و اسانس آويشن کرمائی. فرآوری و نگهداری مواد غذایی. ۱۵ (۲): ۱-۱۸.

همایش‌ها

- ۱- بروزگر، ح.، جوینده، ح.، زنده بودی، ف. ویژگی‌های ساختاری و فیزیکوشیمیایی شیر فراپالایش شده (UF) و شیر خشک گاویش. دومین همایش ملی گاویش ایران. دانشگاه کشاورزی رامین. اسفند ۸۸.
- ۲- بروزگر، ح.، استفاده از ضایعات پوست گوجه فرنگی به منظور استخراج لیکوپن و بررسی اثرات شرایط فرآوری بر پایداری آن. چهارمین همایش ملی بررسی ضایعات محصولات کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس. آبان ۸۸.
- ۳- بروزگر، ح. و خلیفه، ح. شناسایی و تشخیص تقلب در شیر گاویش با استفاده از روش‌های نوین. دومین همایش ملی گاویش ایران، دانشگاه کشاورزی رامین. اسفند ۸۸.
- 6- Jooyandeh, H., Barzegar, H., Salimi, K & Nasehi, B. Microbial quality of feta cheese supplemented with fermented whey protein concentrate. 1st International congress on Food Technology, November 2010, Turkey.
- ۴- بروزگر، ح. و جوینده، ح. مروری بر بسته‌بندی‌های غذایی ضدمیکروبی. همایش کشوری اینمنی مواد غذایی و آشامیدنی. دانشگاه علوم پزشکی مازندران. مهر ۸۹.
- ۵- بروزگر، ح.، عزیزی، م. ح.، بروزگر، م.، حمیدی، ز. تهیه و ارزیابی فیلم‌های نشاسته-مونت موریلونیت. اولین همایش ملی علوم و فناوری نانو. دانشگاه تربیت مدرس. اردیبهشت ۹۲.
- ۶- بروزگر، ح. و ناصحی، ب. مروری بر کاربرد فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی در نگهداری قطعات میوه تازه. اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی. مشهد. اردیبهشت ۹۳.
- ۷- رستم آبادی، ح. و بروزگر، ح. مروری بر کاربرد نانوحسگرها در بسته بندی مواد غذایی. اولین همایش ملی میان وعده‌های غذایی. مشهد. اردیبهشت ۹۳.
- ۸- پناهی، م. و بروزگر، ح. کاربرد دود مایع به عنوان یک ضدمیکروب طبیعی در نگهداری مواد غذایی. نخستین همایش ملی الکترونیکی دستاوردهای نوین در مواد غذایی. زابل. تیر ۹۳.
- ۹- بروزگر، ح.، عزیزی، م. ح.، بروزگر، م. و حمیدی، ز. کاربرد بسته‌بندی نانوکامپوزیتی نشاسته-رس در نگهداری نان. نخستین همایش ملی الکترونیکی غذای سالم. زابل. اسفند ۹۳.
- ۱۰- پایدار، ز.، ناصحی، ب. و بروزگر، ح. حجتی، م. و طاهان نژاد، م. بررسی اثر افزودن پودر دانه شنبليله (ضد دیابت) بر ویژگی‌های حسی و بافت نان بربری. اولین همایش ملی گیاهان دارویی، طب سنتی و کشاورزی ارگانیک. همدان. آذر ۹۳.
- ۱۱- کوراوند، ف. و بروزگر، ح. کاربرد نانوتکنولوژی در بسته‌بندی مواد غذایی. نخستین همایش ملی الکترونیکی غذای سالم. زابل. اسفند ۹۳.
- ۱۲- جلدانی، ش. و بروزگر، ح. کاربرد فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی ضد میکروبی در فرآورده‌های گوشتی. اولین کنگره بین المللی کشاورزی سالم، تغذیه سالم، جامعه سالم. تهران. مرداد ۹۴.

- ۱۳- همتیار، س. و بزرگر، ح. کاربرد پوشش‌های خوراکی در نگهداری میوه‌جات و سبزیجات. اولین کنگره بین المللی کشاورزی سالم، تغذیه سالم، جامعه سالم. تهران. مرداد ۹۴.
- ۱۴- جلدانی، ش. و بزرگر، ح. کاربرد انسانس‌های گیاهی به عنوان عوامل ضدمیکروبی در گوشت و محصولات گوشتی. سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان. شهریور ۹۴.
- ۱۵- پناهی، م.، بزرگر، ح. و حجتی، م. بررسی و مقایسه ترکیبات شیمیایی انسانس حاصل از دو گونه مختلف بنه (*Pistacia atlantica*). سومین همایش بزرگ علوم و صنایع غذایی. اصفهان. شهریور ۹۴.
- ۱۶- اسلامی، م. و بزرگر، ح. امکان استفاده از ضایعات و پسماند کشاورزی (باگاس) در صنایع وابسته. دومین همایش ملی مکانیزاسیون و فناوری‌های نوین در کشاورزی. ملاثانی. اردیبهشت ۹۵.
- ۱۷- غنی، ش. و بزرگر، ح. روش‌های استخراج قند از ضایعات کشاورزی. دومین همایش ملی مکانیزاسیون و فناوری‌های نوین در کشاورزی. ملاثانی. اردیبهشت ۹۵.
- ۱۸- احمدی، ز و بزرگر، ح. استفاده بهینه از ضایعات خرما در صنایع غذایی. دومین همایش ملی مکانیزاسیون و فناوری‌های نوین در کشاورزی. ملاثانی. اردیبهشت ۹۵.
- ۱۹- نصرت‌الهی، ک. و بزرگر، ح. علل بروز و روش‌های کاهش ضایعات محصولات کشاورزی. هفتمین همایش ملی مهندسی بازیافت و کاهش ضایعات محصولات کشاورزی. تهران. آذر ۹۵.
- ۲۰- جلدانی، ش.، ناصحی، ب.، بزرگر، ح.، سپهوند، ن.، ع. بررسی ویژگی‌های رنگ سنجدی پوسته، مغز و خصوصیت کیفی نان برابری غنی شده با آرد کامل کینوا. نخستین کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده‌های آردی. مشهد. آذر ۹۵.
- ۲۱- بزرگر، ح. و عبادی، ن. تاثیر گوار و کربوکسی متیل سلولز بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و حسی کیک بدون گلوتن. دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی (تکنوفود ۲). تهران. اسفند ۹۵.
- ۲۲- بزرگر، ح. و زنگنه، ن. بررسی امکان تولید و ارزیابی کیک بدون گلوتن با استفاده از مخلوط آرد برج و آرد ذرت. دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی (تکنوفود ۲). تهران. اسفند ۹۵.
- ۲۳- ایوانی، ف.، ناصحی، ب.، نوشاد، م. و بزرگر، ح. بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی کیک اسفنجی غنی شده با آرد هسته انار و صبح زانتان. دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی (تکنوفود ۲). تهران. اسفند ۹۵.
- ۲۴- انور، ع.، ناصحی، ب.، نوشاد، م. و بزرگر، ح. بررسی ویژگی‌های رنگ سنجدی پوسته، مغز و خصوصیت کیفی کیک اسفنجی غنی شده با پودر میوه به. دومین همایش روش‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌های غذایی (تکنوفود ۲). تهران. اسفند ۹۵.
- ۲۵- احمدی، ز.، بزرگر، ح.، حجتی، م. و ناصحی، ب. بررسی میزان فیبر خام و رنگدانه‌ها در هسته ارقام خرمای زاهدی، کبکاب و استعمران استان بوشهر. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. ساری. اردیبهشت ۹۷.
- 26- Noruzi, F., Hojjati, M., Jooyandeh, H. & Barzegar, H. Evaluation of Antimicrobial ability of tarragon (*Artemisia dracunculus L.*) essential oil. 8th International conference on the quality and safety in food production chain. Wroclaw, Poland, 20-21 June, 2018.
- ۲۷- بزرگر، ح. و زنگنه، ن. بررسی روش‌های بهبود کیفیت کیک و نان بدون گلوتن. اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران. ملاثانی. بهمن ۹۷.
- ۲۸- بزرگر، ح. و سپید نامه، م. کاربرد فیلم‌های نانوکامپوزیتی برپایه نشاسته سیب زمینی در افزایش زمان ماندگاری کیک. اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران. ملاثانی. بهمن ۹۷.

۲۹- دهقان، ن.، بزرگر، ح.، قربانی، م. ارزیابی فعالیت آنتیاکسیدانی عصاره مтанولی پرچم زعفران. اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران. ملاتانی. بهمن ۹۷.

- 32- Hojjati, M., Hemmatyar, S., Jooyandeh, H. & Barzegar, H. Evaluation of fatty acid profile of mesocarp and seed of loquat (*Eriobotrya japonica* L.). Second International and Sixth National Conference of Organic vs. Conventional Agriculture. Ardabil, August 2019.
- ۳۳- جوکار، ا. و بزرگر، ح. افزایش عمر ماندگاری دانه‌های آماده به مصرف انار با پوشش دهی و اسانس دارچین. سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران. شهریور ۹۸.
- ۳۴- بزرگر، ح. و نصرت الهی، ک. اثر پوشش خوراکی حاوی اسانس نعناع فلفلی بر زمان ماندگاری و کیفیت فیله ماهی شوریده (*Otolithes ruber*). همایش ملی صنعت و تجارت سازی کشاورزی. اهواز. آذر ۹۸.
- ۳۵- کرد زنگنه، ص. قربانی، م. طاطار، ا. و بزرگر، ح. تاثیر سطوح مختلف عصاره برگ پسته وحشی بر خصوصیات استخوان درشت نی و رفاه جوجه‌های گوشتی. پنجمین کنفرانس ملی مدیریت پرورش دام، طیور و آبزیان. کرمان. مهر ۹۸.
- ۳۶- بزرگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب.، مهرنیا، م. ا. و تناور، ۵. بررسی میزان ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و قدرت آنتیاکسیدانی عصاره آبی برگ کنار. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، اهواز، بهمن ۹۹.
- ۳۷- نمازی، پ.، بزرگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب. و مهرنیا، م. ا. مروری بر کاربرد اسانس‌ها و عصاره‌های طبیعی در صنایع غذایی. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، اهواز، بهمن ۹۹.
- ۳۸- بزرگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب.، مهرنیا، م. ا. و تناور، ۵. بررسی میزان ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و قدرت آنتیاکسیدانی عصاره آبی برگ انجیر معابد. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، اهواز، بهمن ۹۹.
- ۳۹- علی نژاد، م.، حاجتی، م.، بزرگر، ح.، شهبازی، س. و عسکری، ح. بررسی اثر پرتودهی گاما بر اکسیداسیون روغن پسته. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، اهواز، بهمن ۹۹.
- ۴۰- مومن زاد، س.، جوینده، ح. و بزرگر، ح. ویژگی‌های رنگ ماست همزده سین بیوتیک حاوی گیاه پنیرک. بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی، اهواز، بهمن ۹۹.
- ۴۱- زمانی فرادنیه، م. و بزرگر. پوشش‌های خوراکی بر پایه نانوامولسیون‌ها با کاربردهای غذایی بالقوه. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. تهران. اسفند ۱۴۰۰.
- ۴۲- بزرگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب.، جوینده، ح. و قدسی شیخ جان، م. ارزیابی برخی خصوصیات شیمیایی پنیرهای سنتی عرضه شده در سطح شهرستان‌های دزفول، آبدان و بهبهان. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. تهران. اسفند ۱۴۰۰.
- ۴۳- بزرگر، ح.، علیزاده بهبهانی، ب.، جوینده، ح. و قدسی شیخ جان، م. بررسی آلوگی میکروبی پنیرهای سنتی عرضه شده در سطح شهرستان‌های دزفول و آبدان. بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی. تهران. اسفند ۱۴۰۰.
- 44- Barzegar, H., Javanmard, M. M. & Hojjati, M. 2022. Evaluation of efficiency of polysaccharide extraction from pistachio green hull using microwave and optimization of extraction conditions using response surface methodology. 8th International Scientific Researches Conference. Adana, Turkey, April 2022.
- ۴۵- دهقان، ن.، بزرگر، ح.، بهبهانی، ب. و جوینده، ح. مروری بر تکنولوژی تولید آب میوه‌های پروبیوتیک و سین بیوتیک. سومین همایش ملی صنعت و تجارت سازی کشاورزی. اهواز. اسفند ۱۴۰۱.
- ۴۶- جوینده، ح.، دهقان، ن.، حاجتی، م. و بزرگر، ح. بررسی اثر فشار هیدرواستاتیک بالا به عنوان روشی سرد بر روی انواع گوشت و فرآورده‌های گوشتی. سومین همایش ملی صنعت و تجارت سازی کشاورزی. اهواز. اسفند ۱۴۰۱.
- ۴۷- بزرگر، ح. و مجیدی، ف. نانوتکنولوژی: کاربردهای فعلی و چشم‌انداز آن در صنعت غذا. سومین همایش ملی صنعت و تجارت سازی کشاورزی. اهواز. اسفند ۱۴۰۱.
- ۴۸- بزرگر، ح. و حق جو، ل. اثر پوشش عصاره برگ زیتون بر برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی گوشت گوساله در دمای یخچال. چهارمین کنگره بین‌المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران. اردیبهشت ۱۴۰۲.

۴۹- بزرگر، ح. و جعفری نژاد، ن. پوشش‌ها و فیلم‌های خوارکی حاوی پری بیوتیک‌ها. چهارمین کنگره بین‌المللی و بیست و نهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران. تهران. اردیبهشت ۱۴۰۲.

کتاب‌های منتشر شده

۱- بزرگر، ح. ۱۴۰۲. کاربردهای مختلف بسته‌بندی فعال در مواد غذایی (Active Packaging for Various Food Applications, edited by: M. Selvamuthukumaran ۴۱۰ صفحه).